

DIEVOLE

DAL 1090



CASANOVA

CHIANTI CLASSICO DOCG



2021

Un Chianti Classico “come si faceva una volta”, immediato, con una bella acidità, il piacere della beva. Il terroir di Casanova ci regala un Sangiovese modernissimo nel suo essere estremamente tradizionale, che con la sua eleganza e freschezza si fa narratore di un suolo a matrice arenaria.

NOTE GENERALI

Varietà: 100% Sangiovese
Invecchiamento: 13 mesi
Grado alcolico: 14%
Acidità totale: 6,01 g/l
Temperatura di servizio consigliata: 18°C

ASPETTO AGRONOMICO

Altitudine: 400 m s.l.m.
Composizione del terreno: Macigno del Chianti, tessitura franco-sabbiosa e arenaria
Sistema di allevamento: Guyot
Esposizione: sud-ovest - sud/est
Età delle viti: 7 anni
Epoca vendemmia: a partire dalla fine settembre

ASPETTO ENOLOGICO

Fermentazione: per 14-15 giorni in tini di cemento grezzo da 75Hl ad una temperatura massima di 28°C.
Invecchiamento: in botti di rovere francese non tostate da 41Hl per circa 13 mesi.
Affinamento: in bottiglia per almeno 3 mesi.

NOTE ORGANOLETTICHE

Alla vista ha un colore rosso rubino molto luminoso. Al naso emergono i profumi classici del vitigno, con note di piccola frutta rossa come ciliegie e marasche, alternate a sentori speziati. La bocca è scorrevole e di medio corpo supportata da una trama tannica fitta con un finale sapido e vellutato.